

Aderezo Italiano

Sauces, Condiments & Dressings, E-17

Ingredients	1 Pinta		1 Cuarto gl		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Caldo de pollo o vegetales, sin MSG		3/4 tza		1 1/2 tza	<ol style="list-style-type: none"> Mida y vierta el caldo de pollo o vegetal en una olla. Agregue zanahorias, cebollas, hoja de apio (opcional) y maicena. Caliente a hervir, revolviendo constantemente. Hierva por 3 minutos o hasta que este espeso. CCP: Caliente a 165° o a más temperatura. Apague el fuego y deje asentarse por 5 minutos. Mezcle el azúcar, la pimienta blanca, el perejil, orégano, albahaca, ajo y vinagre en la mezcla de caldo espesa.
*Zanahorias frescas, picadas		2 Cdas		1/4 tza	
*Cebollas frescas, picadas		2 Cdas		1/4 tza	
Hoja de apio (opcional)		2 Cdas		1/4 tza	
Maicena		1 1/2 cdta		1 Cda	
Azúcar		1 1/2 cdta		1 Cda	
Pimienta negra o blanca molida		1/4 cdta		1/2 cdta	
Perejil seco		1 1/2 cdta		1 Cda	

Albahaca seca	3/4 cda	1 1/2 cda
Ajo granulado	1 1/2 cda	1 Cda
Vinagre de sidra	1/4 tza 2 Cdas	3/4 tza
Aceite vegetal	3/4 tza	1 1/2 tza

5. Bata lentamente el aceite en la mezcla de aderezo.

6. CCP: Refrigere dentro de 1 hora. Mantenga a 40° o más frío. Refrigere hasta que este listo para servir. Para mejores resultados, refrigere toda la noche para desarrollar mejor los sabores.

7. Distribuya las porciones con 1 cucharón de 1 oz (2 cucharadas)

Notas

Vea la Guía de Mercado

Serving	Yield	Volume
2 cucharadas (1 cucharón de 1 oz)	1 Pinta: 1 pinta	1 Pinta: 16 porciones de 1 oz
	1 Cuarto gl: 1 cuarto gl	1 Cuarto gl: 32 porciones 1 oz

Nutrients Per Serving

Calorías	97	Grasa saturada	1 g	Hierro	
Proteínas		Colesterol		Calcio	4 mg
Carbohydrate	2 g	Vitamina A	313 IU	Sodio	8 mg
Grasa total	10 g	Vitamina C		Fibra dietetica	